KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

МІКСЕР

M 403 | M 405

Інструкція з експлуатації

ЗМІСТ

1. Вимоги безпеки 2
2. Технічні характеристики 3
3. Комплектність 4
4. Склад пристрою 4
5. Підготовка і порядок роботи 5
6. Технічне обслуговування і зберігання 6
7. Гарантійне обслуговування 7
8. Утилізація пристрою 8

Актуальну версію інструкції з експлуатації можна знайти і завантажити на сайті rozetka.com.ua у карточці товару.

Виробник залишає за собою право на внесення змін у конструкцію, дизайн і комплектацію виробів. Зображення в інструкції можуть відрізнятися від реальних вузлів та написів на виробі.

Адреси сервісних центрів з обслуговування техніки RZTK Ви можете знайти на сайті RZTK.IN.UA

Версія інструкції № 0001

Дякуємо Вам за придбання міксера RZTK!

У цій інструкції міститься опис техніки безпеки та процедур з обслуговування і використання побутового приладу. Уважно прочитайте її перед експлуатацією виробу: це допоможе уникнути можливих помилок, травм, небезпечних ситуацій й пошкодження пристрою.

1. ВИМОГИ БЕЗПЕКИ

- Уважно прочитайте інструкцію перед початком експлуатації і збережіть її для використання в майбутньому.
- Завжди дотримуйтесь вимог безпеки, наведених в цьому посібнику.

УВАГА!
Підключайте пристрій до мережі електроживлення за наявності певних параметрів напруги (230 В ±10 %) та частоти струму (50–60 Гц).

- Прилад призначений для побутового й аналогічного використання виключно в приміщеннях. Не експлуатуйте його в промислових і комерційних цілях, а також для обробки нехарчових продуктів.
- Не користуйтеся приладом, якщо несправні шнур або штепсель чи є інші пошкодження. Для усунення несправності зверніться до сервісного центру RZTK. Не намагайтеся ремонтувати міксер самостійно.

УВАГА!
Використовуйте лише рекомендовані виробником насадки, щоб запобігти виникненню пожежі, ураженню електричним струмом або травмуванню.

- Перед під'єднанням шнура живлення до розетки переконайтеся, що вимикач в положенні «0».
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не звисав над краєм столу, стійки або над гарячою поверхнею.
- Не занурюйте шнур або корпус пристрою у воду: це підвищує ризик ураження електричним струмом.

- Прилад не призначений для використання особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недостатнім досвідом або знаннями. Використання приладу такими особами дозволяється лише за умови здійснення нагляду або надання вказівок щодо користування побутовими приладами особами, відповідальними за їхню безпеку.
- Не залишайте прилад на увімкненій газовій плиті чи розігрітій духовій шафі або поряд з ними.
- Ніколи не виймайте вінчики для збивання або гаки для тіста під час роботи міксера.
- Не залишайте виріб без нагляду під час роботи.
- Вимикайте прилад з розетки, якщо не використовуєте його, а також перед зміною насадок та перед миттям.
- Уникайте контакту рук, волосся, одягу, посуду та кухонного приладдя з вінчиками для збивання під час роботи міксера, щоб не допустити травмування та/або пошкодження приладу.
- Виріб при дотриманні правил його експлуатації не завдає шкоди навколишньому середовищу та здоров'ю людини.

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Основні технічні дані електричного міксера RZTK наведені в таблиці:

Характеристика	Модель	
	M 403	M 405
Потужність, Вт	400	400
Напруга, В	230 В ±10 %	230 В ±10 %
Частота, Гц	50–60	50–60
Кількість швидкостей	3	5
Матеріал корпусу	хром, пластик, сталь	пластик

3. КОМПЛЕКТНІСТЬ

Комплектність* міксера RZTK зазначена в таблиці:

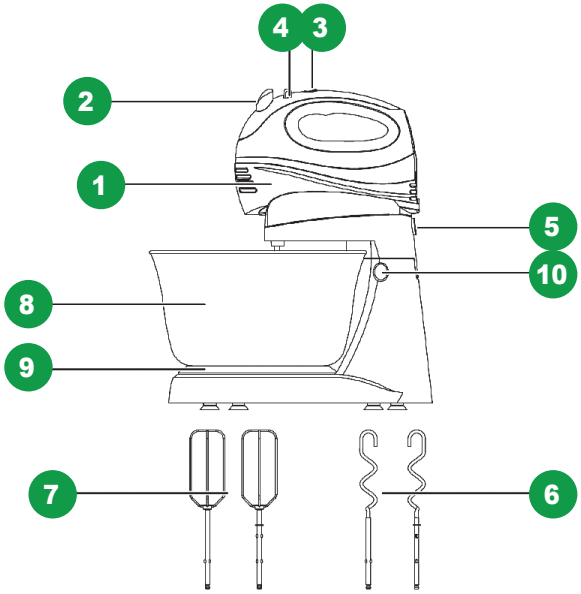
Найменування	Модель	
	M 403	M 405
	Кількість, од.	
Міксер	1	1
Інструкція з експлуатації	1	1

* Виробник залишає за собою право на внесення змін до комплектації виробу без попереднього повідомлення про це. Актуальний перелік розміщується на сайті **rozetka.com.ua** у карточці товару.

4. СКЛАД ПРИСТРОЮ

Зовнішній вигляд міксерів RZTK M 403 та M 405 показаний на малюнку:

1. Міксер
2. Кнопка виймання віничків
3. Кнопка турбо-режиму
4. Перемикач швидкості
5. Кнопка виймання
6. Гак для тіста
7. Віничок
8. Чаша
9. Підставка
10. Кнопка фіксації



5. ПІДГОТОВКА І ПОРЯДОК РОБОТИ

1. Помістіть продукт, який необхідно збити, до чаші та встановіть її на підставку.

2. Встановіть вінички або гаки для тіста в міксер. Гаки використовуються лише для збивання тіста, а вінички – для збивання яєць чи подібних продуктів.

ПРИМІТКА
Вінички можна вставляти у будь-який роз'єм, оскільки вони однакові. Гак можна встановити лише у великий роз'єм. Якщо Ви встановите гаки не у той роз'єм, міксер все одно працюватиме, однак замішування буде неналежним, і Ви ризикуєте зіпсувати страву або пошкодити пристрій.

3. Вирівняйте три отвори у нижній частині міксера з трьома защіпками у верхній частині підставки, легенько притисніть виріб донизу. Одиночне клацання свідчить про те, що міксер зібрано правильно.

ПРИМІТКА
Виріб можна використовувати без підставки.

4. Переконайтеся, що прилад встановлено на позначці «0», і підключіть його до розетки.

5. Встановіть перемикач швидкості на необхідну позначку, прилад почне працювати. При кожному натисканні кнопки «Турбо-режим» швидкість підвищуватиметься на 15 %.

УВАГА!
Не встромляйте ножі, металеві ложки, виделки тощо до чаші під час роботи приладу.

6. Максимальний час безперервної роботи приладу не має перевищувати 5 хвилин. Перерва між двома циклами безперервної роботи має становити мінімум 20 хвилин. При заміщуванні дріжджового тіста встановіть перемикач швидкості в положення 1 або 2 для досягнення найліпших результатів.

7. Після завершення роботи встановіть перемикач швидкості у положення «0» і вимкніть прилад.

8. Натисніть кнопку фіксації однією рукою, а іншою потягніть міксер вгору.

9. У разі потреби видаліть залишки продуктів з віничків або гаків за допомогою гумової або дерев'яної лопатки.

10. Натисніть кнопку виймання, витягніть вінички/гаки, промийте їх водою.

6. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ І ЗБЕРІГАННЯ

МИТТЯ ТА ДОГЛЯД

1. Перед миттям вимкніть прилад з розетки і почекайте, поки він повністю остигне.

2. Протріть зовнішню поверхню приладу спочатку вологою тканиною, а потім – сухою та м'якою.

3. Видаліть залишки продуктів зі шнура живлення.

4. Промийте чашу, вінички та гаки для тіста у теплій мильній воді, після чого витріть їх насухо. Вінички та гаки для тіста можна мити у посудомийній машині.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

1. Заморожені інгредієнти, масло та яйця, які лежали у холодильнику, перед збиванням лишіть підігрітися до кімнатної температури.

2. Не збивайте продукти занадто довго. Стежте, щоб їхня кондиція була такою, як рекомендовано у рецепті. Додавайте сухі інгредієнти потроху.

3. Щоб уникнути потрапляння яєчної шкаралупи до суміші, розбийте яйця в іншому контейнері, а лише потім додайте їх до суміші.

4. Завжди починайте збивати на низькій швидкості, поступово збільшуючи її до необхідної.

ПРИМІТКА
Сезонні зміни температур, температура інгредієнтів та їхня текстура впливають на час, необхідний для змішування та отримання певного результату.

7. ГАРАНТІЙНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Пристрої **RZTK** проходять обов'язкову сертифікацію згідно з положеннями всіх відповідних технічних регламентів.

Використання, техобслуговування і зберігання пристрою **RZTK** мають здійснюватися точно, як описано в цій інструкції з експлуатації.

Термін служби виробу становить 5 років. Після закінчення цього терміну виробник не несе відповідальності за безпечну роботу виробу, а також за заподіяння шкоди здоров'ю чи майну.

Термін гарантійного обслуговування становить 2 роки з дати придбання.

Виробник не несе відповідальності за всі пошкодження та збиток, спричинені недотриманням вказівок з техніки безпеки і технічного обслуговування.

Насамперед це поширюється на:

- використання виробу не за призначенням;
- використання недопущених виробником мастильних матеріалів, олив та інших технічних рідин;
- технічні зміни виробу;
- непрямі збитки внаслідок подальшого використання виробу з несправними деталями.

Усі роботи, наведені в розділі про технічне обслуговування, мають здійснюватися регулярно. Якщо користувач не може виконувати ці роботи з техобслуговування самостійно, то слід звернутися до авторизованого сервісного центру для оформлення замовлення на виконання необхідних робіт. Список адрес Ви зможете знайти на нашому офіційному інтернет-сайті:

RZTK.IN.UA

8. УТИЛІЗАЦІЯ ПРИСТРОЮ

- Пристрій, інструкцію з експлуатації та все комплектування слід зберігати протягом усього терміну експлуатації. Має бути забезпечений вільний доступ до всіх деталей і необхідної інформації для всіх користувачів пристрою.
- Цей пристрій і комплектувальні вузли виготовлені з безпечних для довкілля та здоров'я людини матеріалів і речовин.
- Проте, для запобігання негативному впливу на навколишнє середовище, після завершення використання пристрою або терміну його служби чи у разі непридатності для подальшої експлуатації пристрій належить здати в приймальні пункти з переробки металобрухту і пластмас.
- Утилізація пристрою і комплектувальних вузлів полягає в його повному розбиранні та подальшому сортуванні за видами матеріалів і речовин для подальшого переплавлення або використання для вторинної переробки.
- Після завершення терміну служби пристрій має бути утилізований відповідно до норм, правил і способів, що діють у місці утилізації побутових приладів.
- Утилізація пристрою має бути проведена без нанесення екологічних збитків довкіллю.

У разі виникнення питань щодо товару і сервісу звертайтеся за:

• телефоном гарячої лінії
0800 331 319
9:00-18:00 Пн-Пт
(безкоштовно)

• адресою електронної пошти:
support@rztk.in.ua

Ми завжди раді Вам допомогти!

KITCHEN
APPLIANCES

RZTK

rztk.in.ua